



Pizza z serem pleśniowym

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad**,

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wysapać przesianą mąkę, dodać sól, czubrycę, majeranek i oliwę. Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem i wodą, połączyć z mąką, wyrabiać około 8-10 minut. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Krok 2

Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojony por, wsypać posiekane pieczarki, podsmażyć. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Krok 3

Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na deskę posypaną mąką, uformować pizzę, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce na 10-12 minut.

Krok 4

Następnie posmarować ketchupem ziołowym, wyłożyć podsmażone pieczarki.

Krok 5

Posypać pokrojoną w kostkę wędliną i serem pleśniowym.

Krok 6

Włożyć pizzę do nagrzanego do 200°C piekarnika i piec około 12-15 minut.

Wskazówki

Podawać z ketchupem lub sosem czosnkowym.

Ciasto:

25 dag mąki pszennej

2 dag drożdży

100 ml mleka Łaciate

50 ml wody

0,5 łyżeczki cukru

0,5 łyżeczki soli

2 łyżki oleju

1 łyżeczka czubrycy zielonej

1 łyżeczka majeranku

Dodatkowo:

1 średni por

1 łyżka oliwy

20-25 dag pieczarek

15 dag wędliny (szynka, boczek parzony)

3-4 łyżki ketchupu z ziołami

17 dag sera Brie

Sól do smaku

Pieprz do smaku